

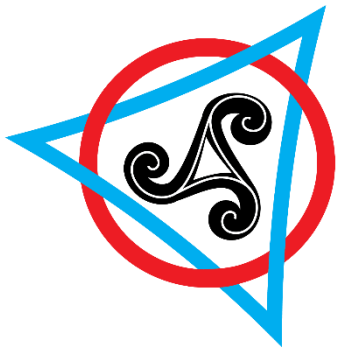
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo



Protocolo de interacción en tiempos de alimentación

Protocolo general de bioseguridad para
mitigar, controlar y realizar el adecuado
manejo de la pandemia del Coronavirus
Covid-19

Agosto de 2020



EXPIRAL

GESTIÓN DE RIESGOS & EDUCACIÓN EXPERIENCIAL

CONSULTORÍA ESPECIALIZADA

Licencia para la prestación de servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Resolución 2884 del 2020

Secretaría Distrital de Salud.

ELABORÓ

Natali Osorio Tangarife

Optando para el título de Ingeniera Ambiental

Tecnóloga en Higiene y Seguridad Industrial

Auditoria RUC

Bombrera.

Licencia de seguridad y salud en el trabajo.

Resolución No. 6122 del 24 de mayo del 2016.

REVISÓ

Diego Alexander Jiménez Deaquiz

Técnico en Enfermería.

Técnico en Seguridad Ocupacional.

Tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Auditor Interno HSEQ.

Rescatista.

Licencia de seguridad y salud en el trabajo.

Resolución No. 25-0006 del 24 de enero del 2020.

Licencia de auxiliar de enfermería.

Resolución No. 11445 del 30 de septiembre del 2013.

CONTÁCTANOS

3204361502 - 3107540594

Calle 35 # 14 - 70 - Teusaquillo Bogotá

Gerencia@expiral.co

www.expiral.co



Interacción de alimentos

Es vital implementar protocolos de bioseguridad para tener un espacio mas limpio y desinfectado, mejorar nuestros hábitos de higiene y demás practicas como en la alimentación se hacen recomendaciones para mitigar los efectos del Covid-19. Se deben adoptar estrategias para garantizar el distanciamiento y bioseguridad durante la alimentación de todos los colaboradores.

Marco Legal y referencias

- ✓ Ley 09 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias” Título III Salud Ocupacional.
- ✓ Resolución 2400 de 1979 “Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo”. Título V De la ropa de trabajo equipos y elementos de protección personal; artículos.
- ✓ Resolución 1016 de 1989 “Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país”. Numeral 12 del Artículo 11.
- ✓ Resolución 4445 de 1996 “Por el cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título IV de la Ley 09 de 1979, en lo referente a las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos hospitalarios y similares.” Artículo 35 Numeral 3.
- ✓ Decreto 1072 del 2015 “Decreto único reglamentario del trabajo”
- ✓ Resolución 312 del 2019 “Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo”.
- ✓ Resolución 666 del 2020 “Se establecen los protocolos generales de bioseguridad”
- ✓ Resolución 890 de 2020 “Por medio del cual se adopta protocolo de bioseguridad para el sector mobiliario .
- ✓ Lineamientos, circulares y ordenamientos del Ministerio de Salud

Responsabilidades

- ✓ La administración debe garantizar un espacio limpio y seguro para la toma de alimentos a los colaboradores.
- ✓ Generar un espacio con muebles y enseres en buen estado, para crear un espacio de bienestar en el acto de la alimentación.
- ✓ Brindar, cumplir y habilitar los tiempos de alimentación a horas adecuadas.
- ✓ El colaborador que use los espacios habilitados para la toma de alimentos debe usarlos adecuadamente, mantenerlos limpios y reportar si hay alguna novedad con los recursos dados por la administración.
- ✓ Cumplir los tiempos designados para la toma de alimentos.
- ✓ Alimentarse consciente y adecuadamente, según su anatomía y estado de su función biológica.

**MANTENGA SU
DISTANCIA POR FAVOR**



Una alimentación sana

Es elegir comer algo que aporte los nutrientes esenciales y la energía que el organismo necesita para mantenerse sano y vital.

Los nutrientes que realmente aportan son aquellos que están mas cerca a su estado natural y que contengan energía de primera mano, es decir que el sol se posa directamente sobre la planta y trasforma los fotones en energía química, como las frutas y las verduras.



La energía de segunda mano es aquella que proviene de los alimentos cárnicos, ya que la energía de primera mano, es decir frutas y verduras ha pasado por la metabolización del animal.



- ✓ Se limita el tiempo de las personas a tomar los alimentos a una distancia de 2 m.
- ✓ Evite consumir los alimentos en zonas que no se encuentren adecuados para tal fin.
- ✓ En caso de usar el microondas debe disponer de un paño húmedo y una solución de hipoclorito al 0.5% para desinfectarlo después de cada uso.
- ✓ Lleve los alimentos en una maleta cerrada y limpia, evite que sus alimentos o utensilios tengan contacto con otras superficies.
- ✓ No compartir alimentos, cubiertos o utensilios.
- ✓ No lave sus utensilios, ya que usara la esponja con la que mas personas usan, esta tendrá contacto con residuos de alimentos y fluidos bucales.



Procedimiento para toma de alimentos

1

Aplique la técnica del lavado de manos.



2

Retire el tapabocas, sujetándolo de los elásticos y guárdelos en una bolsa cerrada.

3

Una vez toque el tapabocas debe desinfectarse las manos con alcohol glicerinado.



4

Ubíquese en un lugar de la mesa donde guarde distancia de 1,5 a 2 metros entre cada silla.

5

Coma de una forma tranquila pero continua, evite tener los alimentos expuestos mucho tiempo.



6

No comparta ni reciba alimentos.



7

Lleve sus propias servilletas.



8

No lave los utensilios, cubiertos y demás elementos que emplee para el consumo de alimentos, la esponja tendrá contacto con los residuos y fluidos de los demás.

9

Lávese los dientes y realice el protocolo de lavado manos.



10

Póngase de nuevo el tapabocas.



EXPIRAL

GESTIÓN DE RIESGOS & EDUCACIÓN EXPERIENCIAL

¡Somos parte de tu equipo!

CONTÁCTANOS

3 2 0 4 3 6 1 5 0 2 – 3 1 0 7 5 4 0 5 9 4

GERENCIA@EXPIRAL.CO

WWW.EXPIRAL.CO